

Domaine La Terrasse d'Elise "Enclos" (Mourvèdre) rouge 2016



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): X. Braujou (TERRASSE d'ELISE)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Enclos

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA TERRASSE D'ELISE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine La Terrasse d'Elise "Enclos"
(Mourvèdre) rouge 2016

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 14,5/20. *La production est limitée hélas mais constitue l'une de ces adresses chéries que l'on se passe sous le manteau. On peut y boire de très grands vins, à l'image des 3 rouges dégustés [dont Enclos 2016] cette année. Nez délicatement fruité, notes de noyau et de girofle, bouche charnue et tendre, avec des tanins très fins et des arômes persistants. Subtil. Fourchette d'apogée 2019-2022.*

Accords mets et vins : palette et côte de porc, cuisine italienne, cassoulet, pizzas, reblochon.

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2016): *L'Enclos, mourvèdre presque aussi raffiné qu'un cinsault.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 100% mourvèdre

Terroir : Sols de galets roulés et argilo-calcaire situées sur les lieux dits « La Terrasse », et « Les Graves ».

Vinification : traditionnelle, en levure indigène, avec peu d'extraction.

Elevage : 12 mois en barriques.

Récolte : Vendanges manuelles.

Description brève du produit :

Le 100% Mourvèdre de Xavier Braujou, élevé 12 mois en barriques, toujours dans le style velouté de Xavier Braujou, privilégiant la finesse au rustique.